



CONFINDUSTRIA MARCHE
Piccola Industria

PICCOLA INDUSTRIA COMUNICA



Innovation MARKETPLACE DAY

Your Future **Innovation** 

Contamination Lab – Facoltà di Ingegneria
Università Politecnica delle Marche Ancona, Polo Monte Dago
giovedì 17 maggio 2018 ore 15.00



Mancano pochi giorni all'evento ... iscriviti ora!

Non perdere l'opportunità di incontrare le eccellenze della ricerca universitaria

Un pomeriggio dedicato all'innovazione e al networking

Il 17 maggio a partire dalle ore 15,00 ci ritroveremo presso il Contamination Lab – Facoltà di Ingegneria della Politecnica delle Marche, Polo Monte Dago, nell'ambito della manifestazione Your Future Festival.

Non è un convegno ma un luogo di incontro tra le aziende e il meglio della ricerca universitaria: il format prevede un momento iniziale di incontro cui seguiranno tre **team work** dedicati alle filiere del Sistema **Abitare**, del **Food and Fashion** e della **Meccanica**. I tre tavoli saranno aperti alla partecipazione di imprenditori, ricercatori e start up e saranno coordinati da keynote speakers.

Ci sarà inoltre la **Piazza dell'innovazione** dedicata al networking informale tra partecipanti, come è da sempre nello spirito del MarketPlaceDay.



Materiali innovativi ed ecosostenibili per l'edilizia

Materiali innovativi ed ecosostenibili in edilizia grazie all'utilizzo di un nuovo cemento che può essere applicato in ingegneria civile (ponti, coperture, facciate di edifici e pannelli di rivestimento) per arredo urbano e arredo di interni (panchine, pensiline, tavoli, sedie librerie, vasche ecc.) e per ingegneria idraulica (tubazioni, canalette e serbatoi). Materiale di estrema duttilità, resistente alle compressioni, trazioni e flessioni, atossico, ignifugo e riciclabile a fine vita.

Prof.ssa Valeria Corinaldesi

Professore Associato di 'Scienza e Tecnologia dei Materiali' presso l'Università Politecnica delle Marche



Monitoraggio e controllo del comfort, Ambient Assisted Living e Smart Cities

Nuove applicazioni disponibili per aumentare il comfort abitativo degli ambienti di vita. Le tecnologie migliorano le condizioni di vita e rendono maggiormente autonomi gli utenti grazie all'attenzione verso il comfort e il risparmio energetico; le attività di monitoraggio a distanza possono ridurre le problematiche relative alla cura di pazienti a casa con significative riduzioni dei costi connessi.

Prof. Gian Marco Revel

Professore associato di "Misure meccaniche e termiche" presso l'Università Politecnica delle Marche



Intelligenza artificiale Con il Prof. Emanuele Frontoni, Professore associato di Fondamenti di Informatica e Computer Vision presso l'Università Politecnica delle Marche, ed altri ricercatori esperti nei campi dell'intelligenza artificiale e delle tecnologie di visione artificiale applicata ai robot mobili ed alle tecniche di acquisizione ed analisi della retail customer experience parleremo di tecnologie dell'ICT applicate ai processi industriali ed alla elaborazione dei dati per aumentare l'efficienza produttiva delle imprese. Saranno affrontati i temi portanti del Piano Nazionale Industria 4.0 per conoscere le applicazioni dell'automazione e della informatizzazione che trasformano il processo produttivo delle imprese.

Prof. Emanuele Frontoni

Professore associato di Fondamenti di Informatica e Computer Vision presso l'Università Politecnica delle Marche



Tecnologie innovative di deposizione ad elevata produttività per la realizzazione di manufatti in materiali compositi avanzati Tecnologie innovative di deposizione ad elevata produttività per la realizzazione di manufatti in materiali compositi avanzati. I materiali compositi hanno applicazione in numerose industrie, quali automotive e meccanica, navale e aerospaziale, energie rinnovabili, trasporti e elettronica e permettono di avere materiali con caratteristiche meccaniche ben definite. Attraverso le tecnologie additive è possibile aumentare l'efficienza dei processi produttivi di oggetti realizzati in materiali compositi avanzati, e nel corso del team work verranno mostrate le caratteristiche di queste nuove tecnologie e i vantaggi che derivano dal loro utilizzo.

Prof. Archimede Forcellese

Professore associato di Tecnologie e sistemi di lavorazione presso l'Università Politecnica delle Marche

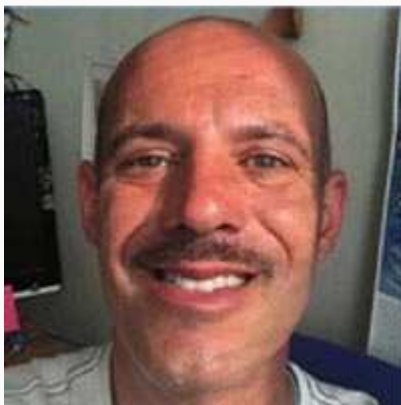


Additive Manufacturing L'Additive Manufacturing è la tecnologia di produzione che negli ultimi anni ha avuto lo sviluppo forse più straordinario. Da tecnica di nicchia, idonea alla produzione di piccoli lotti di componenti di geometria estremamente complessa, la manifattura additiva si è rapidamente sviluppata e sta catalizzando un grande interesse da parte di aziende e poli di ricerca industriale. La disponibilità commerciale di nuove macchine idonee allo stampaggio 3D di componenti metallici, suggerisce la possibilità di integrare questa tecnologia anche nel ciclo produttivo di piccole e medie aziende del settore meccanico.

Prof. Stefano Spigarelli

Professore Ordinario di Metallurgia presso l'Università Politecnica delle Marche

Team work - Food and Fashion | Le eccellenze del futuro



Insetti nell'alimentazione Con il Professor Ike Olivotto parleremo di insetti nell'industria alimentare. Si parlerà di produzione di insetti e del loro utilizzo negli alimenti, degli ultimi risvolti nell'utilizzo degli insetti come mangimi per gli allevamenti di pesci e nell'industria mangimistica in generale.

Sarà possibile conoscere come gli insetti possono essere allevati, quali specie e quali sistemi di allevamento vengono utilizzati, in quale parte del mondo vengono prodotti e per quale scopo. Si potranno esplorare le tecniche di lavorazione e di produzione e come l'utilizzo degli insetti sia disciplinato dall'attuale normativa per gli alimenti e i mangimi, sia a livello globale, ma con particolare attenzione alla situazione Europea.

Prof. Ike Olivotto

Professore Associato di Anatomia comparata e Citologia presso l'Università Politecnica delle Marche



I lieviti applicati alle bevande alcoliche fermentate Con il Prof. Maurizio Ciani si parlerà di lieviti nel controllo degli alimenti durante i processi di trasformazione e del loro uso per migliorare il prodotto finito. In particolare l'attenzione è rivolta all'impiego di lieviti selezionati per caratterizzare il profilo aromatico di bevande alcoliche fermentate quali vino, birra e spumante, atto a soddisfare le richieste di consumatori sempre più esigenti. Inoltre il gruppo di ricerca del prof. Ciani è attento all'utilizzo di lieviti per il controllo di microrganismi spoilage (alterativi) quali frutta e vino, senza andare ad alterare il prodotto finito e soprattutto limitando l'impiego di prodotti chimici nocivi per la salute

Prof. Maurizio Ciani

Professore Ordinario di Microbiologia agraria presso il Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente dell'Università Politecnica delle Marche

***Si parlerà di insetti nell'alimentazione anche con il Professor Nunzio Isidoro,
di applicazione di batteri lattici con la Professoressa Lucia Aquilanti
e di nutrizione e salute con la Dottoressa Francesca Giampieri***



Smart retail Con la Prof.ssa Maura Mengoni, Professore associato di Disegno e Metodi dell'Ingegneria Industriale presso l'Università Politecnica delle Marche, parleremo dei nuovi approcci Omnicanale per la progettazione della Customer Experience nel Retail e vedremo alcune delle più avanzate tecnologie di Emotional Analytics e Artificial Intelligence capaci di ampliare la conoscenza dei clienti e al contempo creare una connessione affettiva ed emotiva con il Brand. Saranno presentati alcuni casi di trasformazione digitale nei settori del Fashion, Automotive e degli spazi Fiera con dati quantitativi sui vantaggi ottenibili in termini di

soddisfazione cliente, conversione e fidelizzazione.

Prof.ssa Maura Mengoni

Professore associato di Disegno e metodi dell'ingegneria industriale presso l'Università Politecnica delle Marche

***Si parlerà di sviluppo sostenibile (economico, ambientale e sociale) delle aziende legate al Made in Italy ed al Fashion con il Prof. Filippo Emanuele Ciarapica,
dei processi di digitalizzazione e di internazionalizzazione delle imprese del Made in Italy con il Prof. Valerio Temperini***